Przewodnik
RÓLNICZO-PRZEMYSŁOWY

Leszno, dnia 15. No. 14. Października 1836.

Spis rzeczy: Kalendarz meteorologiczny. — Kalendarz leśny. — Rzepak w rządki siany. — O wylęganiu drobiazgu za pomocą sztucznego ciepła. — O nasalaniu mięsa, ryb i marynatach. — Rozmaitości. — Wiadomości handlowe. — Doniesienia literackie.

Kalendarz meteorologiczny.

Stan powietrza w Październiku.

Przez kilka dni w pierwszéj połowie, Październik miłą i ciepłą rozwesela nas pogodą; jestto tak nazwane polecie czyli babie lato. Ogólnie jednakże temperatura w średnim stósunku o 4,5° od Wrześniowéj jest niższa, a ku końcowi miesiąca w porze porannéj termometr czasem 2° pod punkt marznięcia opada.

W pierwszych dwóch tygodniach powietrze zwolna się ochładza, prędzéj w dwóch następujących tygodniach, osobliwie zaś w ostatnim, w którym ciepło o 4° w przecięciu mniéjsze bywa, jak na początku miesiąca.

Całomiesięczna średnia temperatura w Październiku, do średniéj całorocznéj bardzo się zbliżająca, czyni u nas 7,64°.

Po chłodnych porankach, w których zimno czasem do 2° się wzmaga, w południe ciepło jeszcze bywa znaczne, w przecięciu 15°, w pojedyńczych dniach 17—20°, a na miéjscach, gdzie słoneczne promienie bez przeszkody działają, 20—25°.

Średni stósunek wysokości barometru w całym tym miesiącu jest 11''', różnica téjże średnia w 24ch godzinach, 5—6''' w przecięciu; przewyżka całorocznéj średniéj nad całomiesięczną wysokość: 0,2'''—0,3'''.

Hygrometry z ciał organicznych pokazują daleko wyższy stopień wilgoci jak we Wrześniu; temperatura przemiany pary w rosę, po południu od temperatury w wolnym powietrzu 6—7 niższa, z rana jest czasem jéj równa; ztąd mgły częstsze i ciemniéjsze.

Wyziewy, daleko mniéj znaczne jak w poprzednim miesiącu, ogółem na słońcu czynią tylko 1,64''', w cieniu 0,54''' na jednę paryską linię.

Elektryczność atmosferyczna blisko ziemi mocniéjsza jest, obłokowa słabsza jak we Wrześniu; ztąd grzmoty nader rzadkie, bo ledwie w kilku latach raz się zdarzają; po czém często wcześnie przymrozki następują.

Całomiesięczna średnia ilość wody, w Październiku nierównie mniéjsza, jak w pięciu poprzednich miesiącach, czyni:

w Erfurcie . . .	13,43'''	na stopę kwadratową paryską.
w Regensburgu. .	17,87'''	
w Sztutgardzie. .	22,02'''	
w Tybindze. . .	22,27'''	
w Mannheimie . .	23,83'''	
w Augsburgu . .	28,33'''	
w Peissenbergu .	28,62'''	

Wiatr południowo-zachodni, w Październiku niemal ciągle panujący, według rozmaitego miéjsc położenia, częścią bardziéj do południa, częścią bardziéj do zachodu się zbliża; północne wiatry, teraz rzadsze jak w innych roku porach, zdaje się, że na zniżone barometru stanowiska wpływ mają.

Październik w średnim stósunku ma:

dni pogodnych .	9,05	W tych liczbie zawartych jest:	
„ pochmurnych .	6,3	dni dżdżystych.	8,5.
„ odmienno-pogodnych . .	15,65	„ mglistych	5,85.
		„ śnieżnych	0,25.

Śnieg w niektórych nizko położonych miéjscach spada już niekiedy w tym miesiącu, zwykle jednakże prędko topnieje.

Zjawiska przyrodzenia organicznego w Październiku.

Szczupléjsza, niżli w pięciu poprzednich miesiącach, jest liczba roślin kwitnących w Październiku; niektóre z tych, co we Wrześniu zakwitają, teraz jeszcze mają kwiécie; i, jeżeli pogoda sprzyja, aż do końca miesiąca w tym zostają stanie; jakoto: wrzos pospolity (erica vulgaris), dryakiew podgryziona (scabiosa succisa),

późna sasanka, zimokwit (colchicum autumnale), gorycz jastrzębiowa (picris hieracicides), niektóre gatunki jastru, ślaz, nogiet; także i słonecznik w ciepłéj pogodnéj porze. Na mokrym gruncie ze szczątków roślin obumarłych wyrasta wiele skrytopłciowych ziemiopłodów, osobliwie grzyby.

Niektóre nasiona i owoce późniéjsze teraz dojrzewają; winobranie w pierwszéj miesiąca połowie zwykle się zaczyna; przedłuża się jednakże, jeżeli lato było późne, aż do końca Października. Z wielu drzew liście w trzecim i następującym tygodniu zaczynają opadać, osobliwie po wczesnych szronach i przymrozkach.

Czerwonogony, czarnogardle, poświerki, trznadle, skowronki, pustółki, kobusy, kanie, dzikie gołębie, łyski czyli kokoszki wodne, chróściele czyli derkacze, i reszta ptaków przelotnych, które w przeszłym miesiącu nie odleciały, puszczają się teraz w podróż do siedlisk swych zimowych; inne, z północnych krajów przybyłe, częścią u nas zostają, częścią, tak np. drozdy białe, słomki, w drugiéj połowie miesiąca daléj ku południowi lecą; bukówki ukazują się tu i ówdzie.

Niektóre czworonożne zwierzęta naszego klimatu, jakoto: nietoperze, chomiki, bobaki, myszy laskowe, jaźwce (borsuki), zimujące w stanie zdrętwienia, do snu podobnym, teraz się do swoich kryjówek, nór i jam udają. Przy wczesném zimy nadejściu, chomiki i przebywające w górach bobaki, na początku miesiąca jam swoich otwory zamykają.

Pora bekania się jeleni kończy się w tym miesiącu. Niektóre wielkich łososi i pstrągów gatunki trą się teraz.

Płazy, owady, w ogóle zwierzęta z krwią zimną, szukają głębszych kryjówek, dla zabezpieczenia się od zimna.

Pszczoły, coraz mniéj skrzętne, rzadko z ulów wylatują.

Kalendarz leśny na miesiąc Październik.

Na początku tego miesiąca zbierać można na nasienie żołądź, jodłowe, jaworowe, i białéj olszy nasiona, a na końcu, nasiona jesionowego, klonowego, lipowego, głogowego drzewa. Przysposobianie do siewu i przesadzania drzewek, trwa zwykle przez ciąg tego miesiąca. Drzewka modrzewowe i inne iglaste dadzą się przesadzać. Gałązki wszelkiego liściowego drzewa, dla rozmnożenia, można w ziemię odkładać. Wypada na początku tego miesiąca robić przysposobienia do siewu drzewa liściowego, które na końcu miesiąca rozpocząć należy, tak w szkółkach, jak i po kniejach. Teraz już należy zatykać te miéjsca w puszczach dębowych i bukowych, które mają być zapuszczane, żeby świnie lub inne bydło wszystkiéj żołędzi lub bukowego nasienia nie wyzbierały, inaczéj musiałyby być kunsztownie obsiewane. Skoro liście zaczyna opadać, można zacząć drzewka liściowe przesadzać; na końcu tego miesiąca można także siać nasiona tego gatunku drzew, tak w szkółkach, jako i w puszczy. Spuszcza się drzewo sosnowe na opał, lub dla bednarzy. — Węgle można palić. — W dębowe zatyki tegoroczne można teraz po południu świnie dobrze nasycone puszczać, żeby ryły ziemię, nie zbierając żołędzi.

Rzepak w rządki siany.

Już dawno w Anglii używają siewników do rzepaku, pszenicy, jęczmienia, bobu, grochu i koniczyny; ale siewniki angielskie mało jeszcze na stałym lądzie są upowszechnione, dla tego, że mechanizm ich jest nadto złożonym, i że majstrów tak dokładnych, jak angielscy, do poprawy, za każdém zepsuciem, w bliskości mieć potrzeba.

Widziałem u pana Szwarca z Münsterwaldu, we wsi Opaleniu, pod Gniewem, nad Wisłą, o mil dziesięć od

Gdańska położonéj, siewniki do rzepaku najprostszéj budowy, i które stolarz, tamże mieszkający, po 6 talarów przedaje. Wprawdzie, jeden tylko rząd niemi siać można, kiedy angielskiemi zwykle cztery rzędy razem się sieją; ale to jest rzeczą mniéjszéj wagi, bo najwięcéj nam o to chodzi, aby wykonanie siewu było dokładne; co siewnikiem pana Szwarca uskutecznić można; bo człowiek, siewnik jak małe taczki przed sobą pchający, zawsze widzieć może, czy ziarnka dobrze i równo wypadają, na co z trudnością przychodzi mu dać baczność, kiedy cztery tulejki razem ziarnka w ziemię wypuszczają, i kiedy siewnik koń ciągnie.

Korzyści z sianego w rządki rzepaku są wielorakie; najmniéjsza z ochrony ziarna w czasie siewu, którego jednak nie liczyć nie można, ponieważ całą pracę zapłacić może. Atoli największa korzyść ztąd wypływająca jest ta, że przy dzisiéjszych wysokich rzepaku cenach, można, w rządki siejąc, większą nim obsiewać przestrzeń ziemi; bo i na roli niezupełnie rzepakowi przydatnéj, tojest: na dość lekkiéj, tym sposobem siany, dobrze się udaje. Albowiem w rządkach stojący, obradla się raz w jesieni, drugi raz na wiosnę; obradlanie zaś dodaje mu i wilgoci i pokarmu.

W całéj okolicy, pomiędzy Świeciem i Gdańskiem, widziałem rzepak w rządki siany na rolach, które my jęczmiennémi nazywamy, bardzo dobrze stojący, i tego niekorzystnego dla rzepaku roku, lepiéj tam, jak powszechnie się udał.

Wszyscy gospodarze tamtéj okolicy sieją od lat kilku bardzo wiele rzepaku na różnéj ziemi, i znaczny z niego ciągną dochód. Pan Szwarc kazał podobnych siewników bardzo wiele narobić; sam je gospodarzom porozwoził, i użytku z nich ich uczył. Z początku był źle przyjmowanym, a nawet i wyśmianym. Skończyło się jednak na tém, że przed dwoma laty gospodarze całéj okolicy się złożyli, i ofiarowali mu piękny, srebrny, znacznéj wielkości puhar, z wyrażeniem na nim ich wdzięczności. Pokazywał mi go z ukontentowaniem, mówiąc:

„oto dowód, że czasem i za życia już rólnicy przysługę cenić umieją, kiedy zwykle ludzie po śmierci dopiero cześć zasłużoną oddają.“ P. Szwarc każdemu, kto tylko do niego zajedzie, uprzejmie pokazuje swoje narzędzia, których, oprócz siewników, bardzo skutecznie używa. I tak, sochami litewskiemi, jeden tylko z téj tu strony Wisły, órkę uskutecznia, i z ich skutku nader jest kontent. Machinę do krajania kartofli, bardzo prostą a korzystną, wynalazł; również wałki z zębami do wymłacania koniczyny, i parownią do suszenia ziemniaków, i t. p. Do niego zatém warto jeździć; gdyż oprócz wzmiankowanych narzędzi, ma jeszcze wiele innych widzenia godnych rzeczy, o których użyciu i skutku najlepiéj w miéjscu przekonać się można. Można i ludzi tutéjszych do Opalenia wysłać. P. Szwarc bowiem, w tamtéj okolicy zrodzony, mówi czysto po polsku, i wszyscy tameczni ludzie li tylko tym językiem mówią; azatém każdy z naszéj okolicy dokładną u niego naukę odebrać może.

Siewnik jeden przywiózłem z sobą. Kazałem już kilka robić, aby w roku przyszłym wszystek mój rzepak w rządki zasiać. Prócz tego pokazałem, i wziąść rozmiar poleciłem Wauszce, machiniarzowi z Ponica, ażeby każdy lub u mnie, lub u niego mógł go widzieć, i podobny sobie zrobić kazać.

Rysunku nie podaję, ponieważ wiadomo mi z doświadczenia, że z rysunku rzadko kiedy rzemieślnicy nasi co zrobić potrafią; widzieć muszą sami narzędzie.

Potrzebne są do siania w rządki cztery narzędzia, ale wszystkie bardzo proste: 1., znacznik, którym się pięć rządków, o łokieć jeden od drugiego razem znaczy; 2., siewnik; 3., płużek do odorywania ziemi od rządków; 4., radełko takie, jakiego do obsypywania ziemniaków używamy.

Azatém do siania rzepaku w rządki, od czasu ukończonéj pod niego uprawy, i do roboty podczas jego wzrostu potrzebne 4ry działania:

1. Poznaczyć rządki po uprawnéj roli, co się odbywa bardzo łatwo znacznikiem jednym koniem.

2. Sieje jeden człowiek, pchając łatwo siewnik przed sobą. Zasiać może około morg 15. na dzień.
3. Kiedy rzepak na trzy cale w rządkach podrośnie, oborują się rządki małym płużkiem jednokonnym, tak że ziemia od rządków się odoruje; tym działaniem niszczą się zarazem pomiędzy rządkami wyrastające chwasty.
4. Kiedy cokolwiek rzepak podrośnie, obradla się zwykłém do ziemniaków jednokonném radełkiem. Na wiosnę, kiedy rzepak rość zaczyna, ponowić to radlenie, jest bardzo skutecznie.

Te cztery działania, łatwe do uskutecznienia, wykonywają się w porze roku, w któréj gospodarz więcéj ma czasu, i ochraniają całą uprawę po rzepaku na pszenicę, w porze najczynniéjszéj na wsi, tojest w żniwa. Zwykle po sprzącie rzepaku gospodarz rolę zaoruje, potém radli i bronuje. Po rzepaku w rządki sianym i obradlanym, oczywiście, że tylko w poprzek radlonki zbronować należy, i rola zaraz pod pszenicę jest gotową.

W Turwi, 8. Października, 1836.

D. Chłapowski.

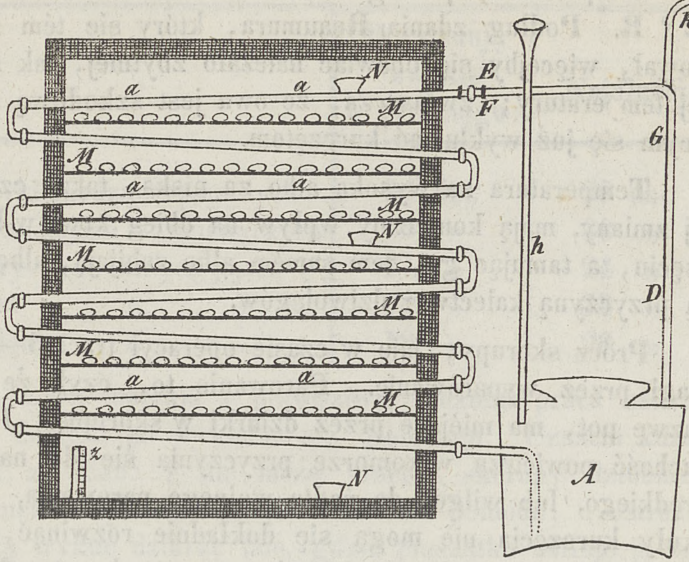
O wylęganiu drobiazgu za pomocą sztucznego ciepła.

Sztuczne wylęganie drobiu jest równie nową gałęzią przemysłu w krajach cywilizowanych, jak ciekawém zjawiskiem w dziejach nauki. To wkroczenie sztuki w proste drogi natury, to wdarcie się w prawa macierzyńskie, to fabryczne rozmnażanie istot żyjących, nosi w sobie zarodek niezmiernéj potęgi sztuki. Lecz nie pod tym

względem należy nam zastanowić się nad tym, już od niejakiego czasu we Francyi znanym, i ciągle wydoskonalanym wynalazkiem; zwrócimy tu raczéj pióro nasze na opis sposobu postępowania, za pomocą którego ów wynalazek, korzystną gałęzią przemysłu stać się może.

Doświadczeniami rozmaitemi wykazano, na jaką temperaturę i jak długo jaja rozmaitego ptastwa wystawione być muszą do wylężenia. Innéj bowiem temperatury i innego czasu wymagają jaja kurze, kacze, gęsie, indycze i t. p. Pomówmy naprzód o jajach kurzych. Przy robieniu zakładu do wylęgania, najwięcéj idzie o to, aby temperatura, na którą jaje jest wystawione, była niezmiennie ciągle ta sama; najmniéjsze bowiem zboczenia téjże mogą być powodem opóźnionego wylężenia, albo też zupełnego zepsucia się jaja.

Sposób pana Bonnemain jest prosty, a razem zupełnie odpowiadający żądaniu. W pokoju, albo raczéj w komorze, wyłożonéj cegłami, wije się rurka, napełniona wrzącą wodą. Zewnątrz jest ogrzewacz, czyli kocioł A. Rurka D G, prowadząca wodę gorącą w górę, spojona klamrą E F z rurką poziomą a a., wchodzi do komory, i kilkokrotnie się po niéj wijąc, powraca do kotła A., w którym idzie do samego prawie dna, i oddaje mu wodę, ostudzoną przebiegiem. Raz ustanowiona cyrkulacya wody trwa ciągle, i tém prędzéj się odbywa, im woda jest gorętsza. W środku wystawia się termometr z., dla regulowania ciepła. Pomiędzy każdą rurką jest deseczka M., przymocowana do ścian; na niéj jaja układają się rzędem. Rurka K służy do odchodu powietrza w wodzie zawartego; rurka zaś h z lejem na wierzchu, do napełniania wodą naczynia A.



Miéjsce, przeznaczone na wylęganie, powinno być zasłonione od wiatrów; niewystawione na prędkie zmiany powietrza, i ciche; wszelki bowiem łoskot, jakoto: turkot powozów i t. p., szkodzi rozwijaniu się zarodu.

Jaja powinny być świeże; piętnastodniowe nie są do użycia; w lecie starzeją się prędzéj jak w zimie; lepsze są wielkie z grubą skorupą, bo wydają mocniéjsze plemię. Jaje z dwoma żółtkami na nic się nie przyda. Czy jaje jest zapłodnione lub nie, o tém można się przekonać dopiero po kilku dniach; gdy wystawione na mocne ciepło, nie zamąci się wewnątrz, ale zostanie przezroczyste, nie jest zapłodnione, i wyrzucić je należy.

Po ułożeniu jaj w komorze, na cztery punkta uważać potrzeba: na temperaturę, na wyparowanie części płynnych w jaju, na oddech i wylęganie się kurcząt.

Temperatura, podług wszelkich doświadczeń, jest 32 ° R. Podług zdania Reaumura, który się tém zajmował, więcéjby się obawiać należało zbytniéj, jak słabéj temperatury; zwłaszcza, że owa jest szkodliwą mającym się już wykluwać kurczętom.

Temperatura za wysoka albo za niska, także częste jéj zmiany, mają konieczny wpływ na obieg krwi w kurczęciu, a tamując go, tém samém albo zabijają, albo téż są przyczyną kalectw i dziwolągów.

Prócz skorupy, jaje w czasie operacyi traci 5—6 % wagi przez wyparowanie. Parowanie to, czyli że tak nazwę pot, ma miéjsce przez dziurki w skorupie. Jeżeli suchość powietrza w komorze przyczynia się do nazbyt prędkiego, lub wilgoć do nadto wolnego parowania, muskuły kurczęcia nie mogą się dokładnie rozwinąć, dla tego naczynia z wodą stawiają się wewnątrz komory N.N.

Po 15stu do 20stu godzinach kurczę zaczyna oddychać; powietrze wpływa przez dziurki skorupy; oblepiwszy ją zatém woskiem lub inną jaką lipką massą, kurczę się nie wylęże. Uważano, że ptak codziennie obraca jaja, na których siedzi, i odmienia siedzenie nie w innym celu, jak tylko, ażeby wszystkie jaja na równą temperaturę były wystawione i żeby miały równy przypływ powietrza. Naśladując więc ptaki w zakładach sztucznego wylegania, jaja codziennie się przekładają; te, co były w miéjscu chłodniéjszém, do ciepléjszego się przenoszą i obracają.

Kurczęta wylęgają się zwykle 21go dnia. Atoli rozmaite okoliczności mogą opóźnić termin.

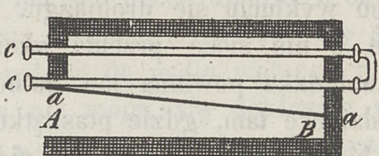
Podług wielokrotnych dostrzeżeń, drobiazg wylęga się jak następuje:

	Wysiadują zwykle w przeciągu:	Najdłużéj:
Indyki siedzące na jajach (kurzych..	24 dni.	28 dni.
(indyczych	26 „	30 „
Kury na własnych jajach . .	21 „	24 „
Gęsi „ „ „ . .	30 „	33 „
Gołębie „ „ . .	18 „	20 „

Lecz starania i prawdziwie mozolna praca zaczyna się dopiero po wykluciu się drobiazgu. Czasem kurczę jest za słabe i nie może przebić skorupy dziobkiem, wtenczas ręka ludzka powinna mu pomódz, i ostrożnie małą wykuć dziurkę tam, gdzie ptaszątko usiłuje ją zrobić. Często białko zeschłe przykleja piórka do skorupy, tak, że kurczę nie ma dość siły do wydobycia się; trzeba je zatém nieznacznie wodą odwilżyć. Lecz co zastąpi ciepło skrzydeł ptaka, po wykluciu się z jaja koniecznie kurczęciu potrzebne? I to zastąpiono następném urządzeniem skrzyni, barankami wewnątrz powleczonéj, któréj ściana jedna jest pochyła, tak, że przestwór zwęża się coraz bardziéj ku jednéj stronie przy punkcie A. Kurczęta wchodzą i cisną się coraz głębiéj ku B. Nad ścianą a. a. idzie, tak jak w wyżéj opisanéj komorze, rura miedziana, napełniona gorącą wodą, która przy c. c. z ogrzewaczem się łączy. (Rysunek umieszczony jest na następnéj stronicy.) Skrzynię tę wyrazem technicznym zwą matką.

Żywienie kurcząt jest bardzo łatwe, lecz że zrazu nie strawiłyby ziarna, dają się im okruchy od chleba, jako najtańsza żywność.

Tylko w miastach, gdzie odbyt codzienny na kurczęta jest zapewniony, zakład sztucznego wylęgania opłacić się może. W tym celu znając codzienną ilość spotrzebującą się, tak urządzić można wylęganie, że nie więcéj codziennie, jak potrzeba, się wylęże; n. p. niech ma fabrykant zapewniony odbyt codziennie na 10 kurcząt, kładzie więc jednego dnia w komorę 10 jaj; nazajutrz przekłada je na inne miéjsce i świeżych kładzie 10; tak codziennie po 21. dniach pierwszy pokład wylęga się, i potém codzień ma tyleż.



O nasalaniu mięsa, ryb i marynowaniu tychże.

Sól jest głównym materyałem do zachowania pokarmów od zepsucia; wciągając bowiem w siebie cząstki wodniste i łącząc się z ciałami nasolonemi, chroni je od wpływu powietrza atmosferycznego. Im czystsza jest sól kuchenna, tojest, im mniéj obcych soli w sobie zamyka, jakiemi są: siarczan magnezyj, albo sól gorzka, solon wapienny i glinki, tém jest zdatniéjszą do solenia. Chcąc użyć do nasalania soli kuchennéj, która obficie z obcemi solami jest zmieszana, sypie się pierwéj do naczynia i nalewa się niewielką ilością wody, albo lepiéj nasyconym rozczynem solnym i przez czas niejaki zostawia w spokojności. Woda roztwarza obce sole, bo te posiadają własność prędszego rozpuszczania się, aniżeli sól kuchenna, która po odlaniu rozcieku, daleko będzie czystszą.

Sól kuchenna prażona nierównie jest lepszą do solenia, niż najwyborniéjsza zwyczajna, i ztąd w Anglii pospolicie jest używaną. Prażenie jéj jest łatwe; wsypawszy sól do tygla przykrytego, tak długo się trzyma na węglach, aż zupełnie trzaskać przestanie.

Oprócz soli używa się saletra do solenia, osobliwie mięsa, dla nadania mu czerwonego koloru i tęgości. Do stu części soli kuchennéj dodaje się 2 albo 4 saletry; w większéj bowiem ilości użyta, czyni mięso tęgiém, suchém i udziela mu nieprzyjemnego smaku.

Do solenia ryb używa się często ałun, a to dla udzielenia im większéj tęgości i suchości. W soleniu mięsa trzeba zwrócić uwagę na własności mięsa, i podług tych postrzeżeń, uprawą kierować. Do mięsa młodych zwierząt mniéj bierze się soli, aniżeli do starych; bo zbyteczna ilość mocno je przejmuje i smak odbiera. Mięso solone młodych zwierząt nigdy się tak długo przechować nie może, jak z dorosłych. Mięso gąbkowate mniéjszą się ilością soli zaprawia, aniżeli tęgie; owszem daleko się lepiéj zachowuje mięso gąbczaste, jeśli będzie natarte solą, wyciśnione w prassie i miernie osolone.

Mięso soczyste najzdatniéjsze jest do solenia; chude i suche, równie jak i tłuste, łatwo z czasem gorzknieje i nieprzyjemnego łojowego dostaje smaku. Dlatego zbyteczną tłustość od mięsa odjąć należy, i mało co zostawić. Chcąc na długi czas mieć solone mięso, należy wziąć do zaprawy przednie i tylne uda dorosłych zwierząt: mięso od szyi niezdatne do solenia, bo łatwo podpada zepsuciu. Im większe są kawały, tém są trwalsze; ile być może, strzedz się należy, iżby nie było kości i stawów napojonych solą. Świeżego mięsa zaraz po zabiciu zwierząt nie należy solić; ale przez dzień, albo i kilka dni zostawić na powietrzu, aby nieco oschło.

Sposoby solenia mięsa są liczne; jako najpewniéjsze śmiem następujące podać:

1. Posypawszy mięso solą, naciera się ręką, aby sól wszystkie wypełniła pory. Nacieranie to trwa tak długo, dopóki mięso sól w siebie bierze; poczém

przysypuje się powtórnie solą, aby zupełnie było białe, zostawia się tak przez 24 godzin, i wyciska się potém w prassie mocno, a odchodzący w czasie wygniatania rosół odtrąca się. Wyjęte mięso z prassy jeszcze się raz solą potrząsa, układa się w beczki, i tymże samym rosołem, przegotowawszy go nieco i ostudziwszy, nalewa się.

2. Pekefleisz hamburski tém się od innych różni, iż mięso natarte pierwéj cukrem, zostawia się przez kilka godzin w spoczynku, a potém naciera się mieszaniną z 32ch części soli kuchennéj, 8miu soli morskiéj, dwóch części saletry i nieco utłuczonego jałowcu złożoną, i przez kilka tygodni leży w rosole, przewracane codziennie. Wyjęte z rosołu, naciera się solą, osusza płótnem zwolna, potém wyciska w prassie przez 24 godzin, a nakoniec układa się do beczek, zalewając mocnym rosołem, albo się też wędzi w dymie.

3. W Szwecyi solą mięso na sucho następującym sposobem: Natarte mięso solą układa się tak, aby kawały jedne na drugich leżały, i cztery razy w 8miu dniach nacieranie to powtarza się, biorąc na 14 ff. mięsa $1\frac{1}{2}$ ff. soli: przysypuje się potém otrębami, dla odebrania wilgoci mięsu, i zawiesza się w kuchni lub nad piecem, aby uschło. Po miesiącu już można podobnego mięsa jak szynki używać. Solenie to ma jeszcze tę korzyść, iż mięso nie tak jest słone, jak sposobem zwyczajnym uprawne, i soli nie tyle potrzebuje.

Świninę, albo wołowe mięso, podług okoliczności, przyprawiać można jednym z wyżéj wymienionych sposobów. Do osolenia słoniny więcéj nierównie bierze się soli, i mocniéj onę nacierać należy, niż mięso. Baraninа wędzi się podobnie jak wołowe mięso, z tą różnicą, iż do osolenia nie używa się, albo w małéj tylko ilości, saletra: mięso to, dla wielu kości długo chowaném być nie może; toż samo rozumie się o mięsie koziém. Soląc półgęski, należy je obrać ze zbytecznéj tłustości

i skóry: natarte solą i ułożone jak najciaśniéj w naczyniu, zalać dobrze rozpuszczoną słoniną lub masłem, tak, aby się warstwa na 3 cale gruba utworzyła, a takim sposobem długi czas zachowują się.

Aby mięso solone trwałém było, uprawiać je należy w zimie; bydlęta zaś paść przez długi czas dobrém ziarnem i mącznym pokarmem, wystrzegając się przed zabiciem straszyć bydlęta jakimkolwiek sposobem; inaczéj bowiem prędko mięso psuć się zacznie.

Główniéjsze warunki do przechowania solonego mięsa są następujące:

1) aby stało w miéjscu chłodném;

2) aby powietrze nie miało do niego przystępu, i dla tego wszystkie otwory w mięsie zapełnić i przytém mocno ucisnąć należy. Najlepszém do tego narzędziem jest beczka, kształt walca mająca, u wierzchu opatrzona szrubą, za któréj pośrednictwem pokrywa mocno się uciska; obciążając ją bowiem samemi kamieniami, nigdy się dobrze nie uciśnie.

3) aby rosół solny zawsze całe mięso zakrywał; gdyby zaś zamało było rosołu, należy beczkę często przewracać.

Solenie ryb.

Solenie ryb w wielu razach podobne jest do solenia mięsa. Rozrzynają się ryby, czyszczą się z wnętrzności i trzewiów, zostawując w nich tylko mlecz i ikrę. Większe płatają się na dwoje. Soląc ryby, aby je na dłuższy czas zachować, następujące przepisy zachować wypada:

1. Ryby zewnątrz i wewnątrz posypują się solą, a po 24ch lub 48miu godzinach wyjęte i obsuszone nieco, układają się wzdłuż w beczkach. Tym sposobem solą się węgorze, wyzy i t. p.

2. Kładą się ryby do rozczynu mocnego z soli kuchennéj, i po 12stu lub 24ch godzinach wyjęte i obsuszone nieco, układają się w beczki. Tego sposobu trzymają się Holendrzy, soląc śledzie na morzu, a gdy do lądu przybijają, przekładają je raz jeszcze i zalewają rosołem, który się w beczkach napełnionych śledziami utworzył, przygotowawszy go wpierw i ostudziwszy. Tak solą się jesiotry, łososie i białe ryby.

3. Odcina się rybom głowa, wyjmują się wnętrzności, i wypłókane w wodzie morskiéj, kładą się w rozczyn solny, biorąc na 100 ff. soli 1 ff. pieprzu, pół funta sasafrasu i 4 albo 5 ff. cukru. Ułożone potém w beczki, zalewają się rosołem, z wygotowania głów i wnętrzności w wodzie słonéj powstałym. Tak nasalają śledzie w Anglii, co im udziela szczególniéj przyjemnego smaku i delikatności.

Marynowanie łososi i innych wielkich ryb

tak się odbywa:

Krają się w sztuki, gotują z solą, zbierając pianę i spływającą tłustość; zaprawiają się potém imbierem, pieprzem, liściem bobkowém; układają się w naczynia i zlewają mocnym octem, do którego dodaje się nieco saletry.

Rozmaitości.

Starży Polacy nie siewali nigdy ziarna, tylko z rosnącym księżycem, od nowiu do pełni; a nie sadzili warzywa, tylko z ubywającym księżycem, między pełnią i ostatnią kwadrą.

Jedwabnictwo w królestwie polskiém.
(Wyjątek z listu z Warszawy.)

„Jedwabnictwo większe u nas czyni postępy, niżli fabrykacya cukru, lubo zaprowadzenie jedwabnictwa więcéj wymaga czasu i wytrwałości. Bardzo wiele osób zapisało nasienie morwowe, a nawet sprowadzono do 5,000 drzewek morwowych z Bawaryi. Że jedwabnictwo bardzo dobrze u nas może być hodowane, o tém wątpić nie można, mając tyle dowodów w ręku; bowiem jedwab w różnych czasach w naszym kraju był produkowany. Najwięcéj jednak przyłożył się do chęci odnowienia téj tak zyskownéj gałęzi przemysłu wiéjskiego, pomyślny wypadek zakładu tego rodzaju, przez pana Birnera w roku zeszłym w ogrodzie botanicznym w Warszawie otrzymany. Poparty on został przez założenie w Warszawie fabryki wyrobów jedwabnych przez pana ...... (?), który produkowany przez pana Birnera jedwab uznał za równie dobry, jak jest medyolański; a ten za najlepszy w świecie powszechnie jest uważany. Wielu gospodarzy zakłada plantacye morwowe na wielką skalę; między innymi pan Steinkeller przeznaczył 200 morgów polskich órnego gruntu.“

Walec pana Admont z Vissaut, w departamencie Pas de Calais.

Zamiast przeganiania owiec po siewach, pan Admont na spieczystych rolach używa walca. Walec ten ma 6—7 $\frac{1}{2}$ stóp długości, jest w przecięciu 14—18 cali gruby i najeżony palcami graniastemi na 2 cale szerokości, w zdłuż 6, a w poprzek 3 cale od siebie odległemi. Za ten wynalazek otrzymał pan Admont medal od towarzystwa rólniczego w mieście Boulogne sur mer.

Sposoby ochronienia żelaza od rdzy.

Najlepszy sposób zapobieżenia, iżby żelazne i stalowe sprzęty nie rdzewiały, jest ten, aby je zachować między węglami tłuczonemi. Że zaś sposób ten nie we wszystkich zdarzeniach użyty być może, dlatego innych sposobów szukać należy, a te zasadzają się na pokryciu powierzchni żelaza lub stali tłustością albo lakierem, a mianowicie:

Naciera się powierzchnia metalu albo czystym olejem lnianym lub konopnym, albo pokostem z oleju lnianego, roztworzonym terpetyną; nacieranie to odbywa się gębką, albo suknem, aby cienka warstwa oleju na powierzchni metalu została.

Uciera się jedna uncya grafitu na miałki proszek i dodaje się do tego 4 uncye siarczanu ołowiu i 1 uncya siarczanu cynku; rozrobiwszy to z 1 ff. pokostu lnianego, przywodzi się do zawrzenia, a potém sprzęty powlekają się.

Samo powleczenie olejem rdzewieniu żelaza zapobiega. Daleko lepiéj jeszcze proszek ołówkowy zarobić z pokostem lub olejem.

Samo zawinienie żelaznych lub stalowych sprzętów w papier napojony oliwą lub woskiem, od rdzy je chroni.

Aby zdjąć rdzę z żelaza lub polerowanéj stali, należy miéjsce zardzewiałe oliwą napuścić, i ścierać potém miałko utartym pumeksem. Mniéjsze plamy rdzy na żelazie można zetrzeć twardym węglem z drzewa lub papierem, który do polerowania stalowych i żelaznych sprzętów służy.

Papier ten robi się przez naprowadzanie pokilkakrotnie miałko utartym pumeksem, zarobionym z pokostem lnianym.

Sposób ochronienia drzewa od robactwa.

Jeżli postrzeżemy, iż robaki zaczynają naczynie drewniane toczyć, należy miéjsca takowe posmarować wódką, a potém dziurki zatkawszy słoniną, wywoskować naczynie, i to od czasu do czasu powtarzać.

Powleczenie dziegciem, albo olejem z wapnem, rozczynem kwasu siarczanego, ałunu, ługiem z popiołu, tudzież odwarem piołunu, chroni drzewo od robaków. Przez częste nakadzanie można drzewo ocalić od pruchnienia.

Sposób na robaki drzewne, liszki, wąsionki i t p.

Powszechnie znany sposób wytępiania wszelkich tworów, szkodliwych drzewom w ogrodach, zależy w obieraniu wszelkich gniazd na drzewach, nawet dzikich; w skrobaniu kory, pod którą niektóre owady znoszą jaja, i w odgrabianiu zaraz z wiosny liści, przy pniach będących. Jeżeli pomimo tego robaki ukazują się jeszcze, skrapiać należy drzewa fuzami od oleju, lub samym olejem, rozbitym z wodą. Gdzie najmniéjsza kropelka oleju padnie, natychmiast owady zabija; oléj bowiem ma tę własność, że rozpływając się po powierzchni robaka, zatyka pory, przez które tenże oddycha.

W lesie rozwożą się kawałki ścierwu, które ściągają muchy. Muchy mnożą się z zalęgnionych w mięsie robaków, a nie znajdując więcéj mięsa, tego żywiołu koniecznego do żywienia przyszłego potomstwa; znoszą jaja w liszkach dużych, czarnych, które bywają klęską lasów igliczkowych.

Wiadomości handlowe.

Berlin, dnia 18. Października.

Oleju rzepakowego cena nad spodziewanie nie podniosła się, lecz zniżyła; jednakże mniéj z powodu szczupłych dowozów, jak raczéj wskutek przedaży pośredniczéj. W tym momencie na miéjscu centnar kosztuje 13 $\frac{7}{12}$ i 13 $\frac{2}{3}$ tal.; na dostaw w Listopadzie i Grudniu, kupujący żądają 14 tal., przedający dają 13 $\frac{3}{4}$ tal. Oléj lniany po 14 tal. bez odbytu, makowy po 18—18 $\frac{1}{2}$ tal., konopny oléj i tran w równéj, jak przedtém, cenie.

Czysty rzepak i rzepik rzadki w handlu; rzepak popłaca 85 do 87 tal.; rzepik 82 tal.; mieszanego nasienia dostać można za 76—78 tal.

Spirytus, którego w miéjscu jest mało, kosztuje 18 tal.; na dostaw za 17 i 16 $\frac{1}{2}$ tal. nie ma odbytu.

Zboża cena ciągle jednostajna.

Dnia 19. Października.

Szczupłe dowozy ustaliły cenę targową zboża. Ordynaryjne żyto w miéjscu i na statkach kosztuje 26 tal., lepsze w miéjscu 27 tal., polskie, na dostaw przyszło-wiosenny, 25 tal., szląskie 25 $\frac{1}{2}$ tal. Za polską pszenicę żądano 44 i 43, w końcu płacono 42—43 tal.; za dobrą żółtą 38 tal.; za bujny jęczmień 25 tal., za drobny 21—22 tal.; za najlepszy owies 16 tal.; za podléjszy 15—15 $\frac{1}{2}$ tal.; za słód stralzundski w magazynach 16 $\frac{1}{2}$ tal.; za drobny groch 30—32 tal.

Szczecin, dnia 21. Października.

Niedostatek pszenicy na targach znowu się czuć daje.

Nizki stan wody w Odrze, utrudniający dowóz zboża, podniósł cenę żyta polskiego do 24 $\frac{3}{4}$ — 25 tal. Za pomorskie żyto, z warunkiem dostawienia na wiosnę, płacono z początku 24 tal., późniéj, bez różnicy, 24 $\frac{1}{2}$ tal.; za szląskie 24 $\frac{5}{8}$ tal. Ochota do pokupu jęczmienia nieco ustała; dobry odrzany niekosztował więcéj jak 25 $\frac{1}{4}$ tal., w końcu nawet tylko 25 tal.; dobry owies 16 talarów.

Cena zbóż na targu dnia 19. t. m.: Pszenica 32—38 tal., żyto 23—26 tal., jęczmień 22—23 tal., owies 15—16 tal., groch 28—30 tal.

Spirytus, którego dowóz ciągle szczupły, kosztował ostatnią razą w miéjscu 20—20 $\frac{1}{2}$ $\frac{0}{0}$.

Za rzepak płacono cząstkowo 80 tal.

Wiadomość o istotnie niepomyślnym połowie wielorybów na brzegach Ameryki północnéj, podniosła cenę olejów i innych tłuszczy. Krótko przedtém płacono: za rzepakowy oléj 13⅙—13⅓ tal., na dostaw w Listopadzie 13½ tal., na dostaw w Grudniu 13 7/12 tal., za tran na dostaw 13½ tal.; wszystkie te towary teraz o ¼—⅓ tal. podrożały.

Ceny targowe w Lesznie
dnia 17. Października 1836.

Pszenica, korzec pruski 1 tal. 2 sgr. 10 fen. — Żyto 19 sgr. 9 fen. — Duży jęczmień 17 sgr. 9 fen.; drobny 15 sgr. - fen. — Owies 11 sgr. 1 fen. — Groch - tal. 29 sgr. 6 fen. — Proso 1 tal. 6 sgr. 8 fen. — Tatarka 23 sgr. 1 fen. — Kartofle 6 sgr. - fen. — Siemię lniane 2 tal. 13 sgr. 9 fen. — Bób 2 tal. 17 sgr. 6 fen.

DONIESIENIA LITERACKIE.

Z drukarni Ernesta Günthera w Lesznie, wyszły następujące nowe dzieła, których we wszystkich księgarniach polskich i gallicyjskich dostać można:

Modlitwa dla użytku Chrześcian Katolików.

Cena jednego eksemplarza:
na pięknym papierze, 22½ sgr., czyli 4½ złp.; na pię-

knym papierze, w safian oprawnego ozdobnie, 1 tal. 20 sgr., czyli 10 złp.; na pięknym papierze, w jedwabną materyą ze złotemi brzegami oprawnego. 1 tal. 15 sgr., czyli 9 złp.; w piękny perkal oprawnego, 27½ sgr., czyli 5½ złp.; na pośledniéjszym papierze 11¼ sgr., czyli 2 złp. i 9 gr. pol.; na pośledniéjszym papierze, w perkal oprawnego, 15 sgr., czyli 3 złp.

Przez modlitwę i wzniesienie myśli do Boga, prawy Chrześcianin nietylko wdzięczność swoję Stwórcy wynurza, za odebrane z rąk Jego dobrodziéjstwa; ale nadto utwierdza się w cnocie i prawdziwéj pobożności. Książka do nabożeństwa, dobrze napisana, zastępując nieudolność naszą, niezbędnie potrzebna jest temu, który chcąc mieć myśli skupione, i ku najważniéjszemu dla człowieka zwrócone celowi, nietylko nagannego w domu bożym roztargnienia uniknąć pragnie, ale w chwilach wolnych w pobożném rozmyślaniu i skierowaniu ducha swojego ku Stwórcy, pociechy i światła szuka. Wiadomo każdemu, iż nie wiele mamy w ojczystym języku stósownych i dobrze napisanych dzieł tego rodzaju; dlatego wydawca podaje Szanownéj Publiczności nową książkę do nabożeństwa, pierwszą pracę około dobra ludzkości gorliwie pracującego kapłana. Dziełko to, obok modlitwy, krótkie o modlitwie, mszy ś., sakramencie pokuty i ołtarza, zawierając nauki, starałem się jak najozdobniéj w typograficznym względzie uposażyć, w téj nadziei, że Szanowna Publiczność z równą, jak inne mego nakładu i druku dzieła, raczy przyjąć łaskawością.

Nakładem i drukiem Ernesta Günthera w Lesznie.